LAMPIRAN 1 Spesifikasi Isomalt

ISOMALT®
from PALATINIT

ISOMALT ST Specification (relevant for all types of ISOMALT ST)

Isomalt is a mixture of hydrogenated saccharides. Main components are 6-O-α-D-glucopyranosyl-D-sorbitol (1,6-GPS) and 1-O-α-D-glucopyranosyl-D-mannitol (1,1-GPM).

Parameter	SÜDZUCKER Specification on Isomalt ST
Definition / Assay*	≥ 98 % GPS + GPM (max 102%), of which 43 - 57 % is GPS
Description	White or almost white, odorless (slight product specific odor), sweet, crystalline (powder to granules), slightly hygroscopic
Identification	
Thin layer chromatography	Passes test
Solubility	Soluble in water, practically insoluble in ethanol
Purity	
Water (free and crystal water)	≤ 5.0 %
D-mannitol*	≤ 0.5 %
D-sorbitol*	≤ 0.5 %
Reducing sugars* (as glucose)	< 0.2 %
Related products* (incl. sorbitol and mannitol)	≤ 2 %
Ash content*	≤ 0.05 %
Conductivity	≤ 20 µS cm^{-1}
Arsenic*	≤ 0.2 mg/kg
Nickel*	≤ 1 mg/kg
Lead*	≤ 0.3 mg/kg
Total heavy metals* (as lead)	≤ 10 mg/kg
Additional Parameters	
Color of solution	≤ 30 ICUMSA Units

* based on total solids

A table with the identification of the relevant analytical methods for the various parameters can be provided upon request.

The specification of ISOMALT ST covers the requirements resulting from the monograph on Isomalt in the Ph. Eur. and Codex Alimentarius.

Version 02 / April 2003 / Isomalt ST specification.doc / printed 30.07.2005

PALATINIT GmbH

Gottlieb-Daimler-Strasse 12
68165 Mannheim, Germany
Tel : +49 (0) 621 - 421-150
Fax : +49 (0) 621 - 421-160

Postfach 10 24 37
68024 Mannheim, Germany
E-Mail: isomalt@palatinit.de
www.isomalt.com

Geschäftsführer: Hildegard Bauer, Randolf D. Burisch, Hans-Ulrich Frech
Registergericht : Amtsgericht Mannheim, Nr. HRB 2769, UST-IdNr. DE 811132891
Bankverbindung: Deutsche Bank AG Mannheim, Klo. Nr. 03 22 842, BLZ 670 700 10
SWIFT: DEUT DE SM, IBAN Nr. DE71 6707 0010 0032 2842 00

LAMPIRAN 2 Komposisi Kimia Kelopak Bunga Rosela per 100 g Rosela

Produk : Rosela merah

Per 100 gr

Komposisi	Jumlah
Kalori	49 Kal
Protein	1,9 g
Lemak	0,1 g
Karbohidrat	12,3 %
Beta-karotene	3,0 g
Serat	1,2 g
Abu	1,2 g
Kalsium (Ca)	0,0172 mg
Phospor (P)	0,57 mg
Besi (Fe)	0,029 mg
Asam askorbat	0,14 mg

Sumber: “Balqis” Agrobis Blitar-Jawa Timur, 2010

LAMPIRAN 3 Spesifikasi Buffer Sitrat

Produk : Sodium Sitrat

Analysis Term	Quality Index	Actual Test
Content	99,00-101,00%	99,92%
Acidity or Alkalinity not more than	0,2	0,11
Solubility	Comply with the test	Comply with the test
Characteristic	White crystals	White crystals
Clarity and Color in Solution	Colorless and clear	Colorless and clear
Chloride not more	50 ppm	45 ppm
Sulphate not more	150 ppm	100 ppm
Readily Carbonisabe substances	Not Deeper than standard	Not Deeper than standard
Oxalate not more than		
Heavy metals not more than	300 ppm 10 ppm	250 ppm 4 ppm
Water		
Identification	11,00-13,00% Comply with the test	12,19% Comply with the test

Sumber: CV Tristar Chemical, 2010

LAMPIRAN 4 Spesifikasi Gelatin

Post Box 4262
50/1002 SBT Avenue
Palampilly Nagar
Cochin - 682 036 India
Tel: 0484 2317805, 4095444
Fax: 0484 2317556
Email: ro@kerchem.com

GELATIN DIVISION
Post Box 3109
PO Kuzhumagom Kakkanad
Cochin - 682 030 India
Tel: 0484 2415506, 4099333
Fax: 0484 2415534
Email: gd@kerchem.com

OSSEIN DIVISION
PO Kattikulam
(Via) Korathy
Trichur - 680 308 India
Tel: 0480 2719430
Fax: 0480 2719443
Email: mb@kerchem.com

Nitta Gelatin India Limited
(Formerly Kerala Chemicals and Proteins Limited)

CERTIFICATE OF ANALYSIS

QSF/QA/QA/011/R2
REF. QA/KER-07/09-10
DATE : 30/06/2009

Product Name: Gelatine Limed Bone Edible Grade 160 Bloom #20 Mesh			Customer Name:		
Lot No. ED 090628A					
Date of Manufacturing : 26 th June 2009			Date of Expiry : 25 th June 2014		
Sl.No.	PROPERTIES	UNIT	SPECIFICATIONS	TEST RESULT	TEST METHODS
1	BLOOM	g	160 ± 10	170	GMIA
2	pH	-	5.80 ± 0.4	5.59	JIS
3	LOSS ON DRYING	%	< 15	10.94	JIS
4	RESIDUE ON IGNITION	%	< 2	0.5	JIS
5	ARSENIC	ppm	< 0.8	< 0.8	USP
6	HEAVY METALS	ppm	< 50	< 50	BP
7	SULPHUR DIOXIDE	ppm	< 50	48	BP
8	TOTAL BACTERIAL COUNT	cfu / gm	Max 1000	10	USP
9	E.COLI	/ 10 gm	Negative	Negative	USP
10	SALMONELLA	/ 10 gm	Negative	Negative	USP
11	PARTICLE SIZE DISTRIBUTION	mesh	# 20 Pass	Complies	IH

IH : In house test method

For Nitta Gelatin India Limited

30/06/09

Dr. J.S.Suresh kumar
Dy. Gen. Manager (Quality Assurance)

LAMPIRAN 5 Spesifikasi Sirup Glukosa

Produk : Sirup Glukosa

Parameter Analisa	Standar	Hasil
Visual (Lovibond)	Clear	Clear
Brix (20°C)	83,0-86,0	84,6
Dextrose Equivalent	36,0-44,0	42,46
Sulfur Dioxide (ppm)	Max 300	109,63
Amilum	Negatif	Negatif
Stability	Normal	Normal

Sumber: CV Tristar Chemical, 2010

Lampiran 6. Contoh Lembar Uji Organoleptik

KUISIONER

Produk : Permen *Jelly*

Metode : Uji Kesukaan

Pengujian : Warna/Rasa/Tekstur

Di hadapan Saudara disajikan 3 (tiga) set sampel, satu set untuk uji kesukaan terhadap warna, satu set untuk uji kesukaan terhadap rasa serta satu set untuk uji kesukaan terhadap tekstur. Masing-masing set terdiri dari 6 (enam) sampel permen *jelly* dengan kode yang berbeda. Saudara diminta untuk memberikan tanda (|) pada garis berskala yang disediakan untuk setiap sampel berdasarkan kesukaan saudara terhadap parameter yang dinilai. Skala nilai 1-7 menunjukkan intensitas kesukaan dari sangat tidak disukai sampai sangat disukai.

Deskripsi pengujian:
Warna : Warna dan kejernihan permen *jelly* ketika dilihat
Rasa : Kesukaan terhadap rasa permen *jelly* ketika dikonsumsi
Tekstur : Kekenyalan permen *jelly* ketika dikunyah

Contoh:

233

|……|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

351

|……|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

Berarti permen *jelly* dengan kode sampel 351 lebih disukai daripada permen *jelly* dengan kode sampel 233 untuk parameter yang dinilai.

Keterangan: Penilaian setiap parameter dilakukan secara bergantian dan ditulis pada lembar penilaian yang berbeda sesuai dengan kode sampel. Panelis diminta meminum air yang telah disediakan sebelum dan setelah menguji setiap sampel untuk menghilangkan kesan dari sampel sebelumnya.

KUISIONER

Nama : …….
Tanggal : …….
Produk : Permen *Jelly*
Metode : Uji Kesukaan
Pengujian : Warna

053		……	……	……	……	……	……	
	1	2	3	4	5	6	7
	sangat tidak disukai						sangat disukai

224		……	……	……	……	……	……	
	1	2	3	4	5	6	7
	sangat tidak disukai						sangat disukai

128		……	……	……	……	……	……	
	1	2	3	4	5	6	7
	sangat tidak disukai						sangat disukai

322		……	……	……	……	……	……	
	1	2	3	4	5	6	7
	sangat tidak disukai						sangat disukai

567		……	……	……	……	……	……	
	1	2	3	4	5	6	7
	sangat tidak disukai						sangat disukai

925		……	……	……	……	……	……	
	1	2	3	4	5	6	7
	sangat tidak disukai						sangat disukai

Komentar: _____

_____

_____

KUISIONER

Nama : …….
Tanggal : …….
Produk : Permen *Jelly*
Metode : Uji Kesukaan
Pengujian : Kejernihan

521	|……|……|……|……|……|……| 1 2 3 4 5 6 7 sangat tidak disukai sangat disukai

321	|……|……|……|……|……|……| 1 2 3 4 5 6 7 sangat tidak disukai sangat disukai

629	|……|……|……|……|……|……| 1 2 3 4 5 6 7 sangat tidak disukai sangat disukai

122	|……|……|……|……|……|……| 1 2 3 4 5 6 7 sangat tidak disukai sangat disukai

387	|……|……|……|……|……|……| 1 2 3 4 5 6 7 sangat tidak disukai sangat disukai

925	|……|……|……|……|……|……| 1 2 3 4 5 6 7 sangat tidak disukai sangat disukai

Komentar: _____

_____

_____

KUISIONER

Nama : …….
Tanggal : …….
Produk : Permen *Jelly*
Metode : Uji Kesukaan
Pengujian : Rasa

621

|……|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

310

|……|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

086

|……|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

774

|……|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

873

|……|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

591

|……|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

Komentar: _____

_____

_____

KUISIONER

Nama : …….
Tanggal : …….
Produk : Permen *Jelly*
Metode : Uji Kesukaan
Pengujian : Tekstur

502

|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

476

|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

259

|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

108

|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

690

|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

387

|……|……|……|……|……|……|
1 2 3 4 5 6 7
sangat tidak disukai — sangat disukai

Komentar: